



Dodol sirsak



Daftar isi

Daftar isi.....	i
Pendahuluan.....	ii
1 Ruang lingkup.....	1
2 Definisi	1
3 Syarat mutu	1
4 Cara pengambilan contoh.....	2
5 Cara uji	2
6 Cara pengemasan	3
7 Syarat penandaan	3



Pendahuluan

Penyusunan Standar Nasional Indonesia (SNI) Dodol sirsak disusun untuk melindungi konsumen dari segi kesehatan, serta untuk meningkatkan pemasarannya, baik di dalam maupun di luar negeri.

Pembahasan Prakon diselenggarakan di Bandar Lampung pada tanggal 17 – 18 Januari 1996. Rapat konsensus diselenggarakan di Jakarta pada tanggal 11 – 15 Maret 1996. Hadir dalam Prakon adalah Instansi terkait, Lembaga Uji Asosiasi, dan Produsen.

Sebagai acuan utama dalam standar ini disusun berdasarkan :

1. Kumpulan Per Undang-undangan di bidang Makanan jilid 1, Edisi III, Departemen Kesehatan R.I 1993-1994.
2. SNI 01-2891 - 1992, *Cara uji makanan dan minuman*
3. SNI 01-2893 - 1992, *Cara uji pemanis buatan*
4. SNI 01-2894-1992, *Cara uji bahan pengawet makanan dan bahan tambahan makanan yang dilarang untuk makanan*
5. SNI 01-2895 - 1992, *Cara uji pewarna makanan*
6. SNI 19-2896 - 1992, *Cara uji cemaran logam*
7. SNI 19-2897 - 1992, *Cara uji cemaran mikroba*
8. SNI 19-0428 - 1989, *Petunjuk pengambilan contoh padatan*
9. SNI 01-0222 - 1987, *Bahan tambahan makanan*
10. SNI 01-2986 - 1992, *Dodol*
11. Keputusan Direktur Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan No : 02240/B/SK/VII/91 tentang Pedoman Persyaratan Mutu Serta Label dan Periklanan Makanan.

Dodol sirsak

1 Ruang lingkup

Standar ini meliputi definisi, syarat mutu, cara pengambilan contoh, cara uji, cara pengemasan, dan syarat penandaan.

2 Definisi

Dodol sirsak adalah makanan yang dibuat dari daging buah sirsak (*Anona Muricata*) matang yang dihancurkan, dimasak dengan penambahan gula, dengan penambahan bahan makanan lain dan dengan atau tanpa bahan tambahan makanan yang diizinkan.

3 Syarat mutu

Syarat mutu dodol sirsak, seperti pada tabel di bawah ini:

Tabel
Syarat mutu dodol sirsak

No.	Jenis Uji	Satuan	Persyaratan
1.	Keadaan :		
1.1	Warna	-	normal, khas
1.2	Bau	-	normal, khas
1.3	Rasa	-	normal, khas
2.	Air	% b/b	maks. 20
3.	Abu	% b/b	maks. 1,0

Lanjutan

No.	Jenis Uji	Satuan	Persyaratan
4.	Jumlah gula dihitung sebagai sakarosa	% b/b	min. 35 - 45
5.	Serat kasar	% b/b	maks. 2
6.	Bahan Tambahan Makanan		
6.1	Pemanis buatan (sakarina dan siklamat)	-	tidak boleh ada
6.2	Pewarna	-	sesuai SNI 01-0222-1995
6.3	Pengawet	-	sesuai SNI 01-0222-1995
7.	Cemaran Logam :		
7.1	Timbal (Pb)	mg/kg	maks. 2
7.2	Tembaga (Cu)	mg/kg	maks. 5,0
7.3	Seng (Zn)	mg/kg	maks. 40,0
7.4	Timah (Sn)	mg/kg	maks. 40,0
7.5	Raksa (Hg)	mg/kg	maks. 0,03
8.	Arsen (As)	mg/kg	maks. 1,0
9.	Cemaran Mikroba :		
9.1	Angka lempeng total	koloni/gr	maks. $5,0 \times 10^2$
9.2	Coliform	APM/gr	20
9.3	Salmonella	koloni/gr	negatif
9.4	Staphylococcus Aureus	koloni/gr	0
9.5	Vibrio Corellas	koloni/gr	negatif
9.6	Kapang	koloni/gr	maks. 50
9.7	Khamir	koloni/gr	maks. 50

4 Cara pengambilan contoh

Cara Pengambilan contoh sesuai dengan SNI 19-0428-1939, *Petunjuk pengambilan contoh padatan*.

5 Cara uji

5.1 Keadaan

Cara uji keadaan sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 1.2.

5.2 Persiapan Contoh untuk Uji Kimia

Persiapan contoh untuk uji kimia sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 4, serta mengacu kepada SNI 01-2986-1992, *Dodol*.

5.3 Air

Cara uji air sesuai dengan SNI 01-2891 - 1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 5.2.

5.4 A b u

Cara uji abu sesuai dengan SNI 01-2891 - 1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 6.1.

5.5 Jumlah gula dihitung sebagai sakarosa

Cara uji jumlah gula dihitung sebagai sakarosa sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 3.1.

5.6 Serat kasar

Cara uji serat kasar sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 11.

5.7 Bahan tambahan makanan

5.7.1 Pemanis buatan (sakarín dan siklamat)

Cara uji pemanis buatan sesuai dengan SNI 01-2893-1992, *Cara uji pemanis buatan*.

5.7.2 Pewarna

Cara uji pewarna sesuai dengan SNI 01-2895 - 1992, *Cara uji pewarna makanan*.

5.7.3 Pengawet

Cara uji pengawet sesuai dengan SNI 01 -2894 - 1992, *Cara uji bahan pengawet makanan dan bahan tambahan yang dilarang untuk makanan*.

5.8 Cemarkan logam

Cara uji cemarkan logam sesuai dengan SNI 19-2896 - 1992, *Cara uji cemarkan logam*.

5.9 Cemarkan arsen

Cara uji cemarkan arsen sesuai dengan SNI 19-2896-1992, *Cara uji cemarkan logam*, butir 6.

5.10 Cemarkan mikroba

Cara uji cemarkan mikroba sesuai dengan SNI 19-2897-1992, *Cara uji cemarkan mikroba*.

6 Cara pengemasan

Produk di kemas dalam wadah yang tertutup rapat, tidak dipengaruhi dan mempengaruhi isi serta tahan selama penyirnpnan dan pengangkutan.

7 Syarat penandaan

Syarat penandaan sesuai dengan Undang-undang RI. No. 23 Tahun 1992 tentang Kesehatan serta Peraturan Perlabelan dan Periklanan yang berlaku.











BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.or.id